

ARMANI / RISTORANTE
LUNCH WINTER 2022

当店ではサービス料 10%を頂戴しております

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

CLASSICO

AMUSE BOUCHE

アミューズ

"MINISTRA MARITATA" WITH SCALLOP

ホタテ貝 ミネストラ・マリタータ

TORTELLI ALLA GENOVESE

トルテッロ ジェノヴェーゼ

TURBOT FISH WITH CAULIFLOWERS AND SAFFRON SAUCE

ヒラメ カリフラワーとサフランソース

"IBARAKISS" STRAWBERRY AND CITRUS

“いばらキッス” 苺 シトラス

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

プチフェール

5 COURSES ¥ 6,500

5 皿のコースメニュー ¥ 6,500

TRADIZIONE LUNCH

AMUSE BOUCHE

アミューズ

"MINESTRA MARITATA" WITH SCALLOP

ホタテ貝 ミネストラ・マリタータ

TORTELLI ALLA GENOVESE

トルテッロ ジェノヴェーゼ

SAFFRON RISOTTO

サフランリゾット

TURBOT FISH WITH CAULIFLOWERS AND CAPERS SAUCE

ヒラメ カリフラワーとケッパーソース

BABÀ NAPOLETANO

ババ ナポレターノ

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

6 COURSES ¥9,500

6 皿のコースメニュー ¥9,500

TRADIZIONE

AMUSE BOUCHE

アミューズ

SCALLOPS WITH SPINACH, BURRATA AND TRUFFLE SAUCE

ホタテ貝 ほうれん草と Burrata 黒トリュフのソース

CANDELE ALLA GENOVESE

カンデラ ジェノヴェーゼ

KINKI, PLANCTON AND GINGER SAUCE

キンキ プラクトンとショウガソース

BEEF CHEEK WITH SMOKED POTATO AND MUSHROOMS VARIATION

牛ほほ肉 燻製ジャガイモエスプーマとキノコのバリエーション

CITRUS, OLIVE OIL GRANITA

シトラス オリーブオイルグラニテ

TIRAMISÙ

ティラミス

ITALIAN ESPRESSO AND PETIT FOURS

カフェ プティフル

7 COURSES ¥ 14,000

7 皿のコースメニュー ¥ 14,000